

Köhler-Woche in Beromünster

Doris Wicki: «Das Köhlern ist eine Gefühlssache»

Nur wenige in der Schweiz kennen noch die Geheimnisse der Köhlerei. Eine von ihnen ist Doris Wicki, die einzige Köhlerin der Schweiz. Sie wird vom 9. bis 18. Mai die Köhlerei nach Beromünster bringen. Interessierte können ihr auf dem Parkplatz der Badi Bachheim über die Schultern blicken, wenn sie hier einen Holzkohlemeiler betreibt. Im Interview erzählt sie, was es sie am Handwerk fasziniert, was in Beromünster zu sehen gibt und wie es um die Köhler in der Schweiz steht.

Doris Wicki, in der Köhler-Woche in Beromünster geben Sie Einblicke in das Traditionshandwerk der Köhlerei, also der Herstellung von Holzkohle. Man darf Ihnen da über die Schulter schauen. Auf was dürfen sich die Besucher freuen?

Doris Wicki: Vom 9. bis am 11. Mai werden wir den Kohlemeiler aufstellen. Danach wird er angezündet. Ich habe zudem kleine Modelle dabei, die aufzeigen, wie ein Holzkohlemeiler funktioniert. Und es gibt Infotafeln, anhand derer die Geschichte erklärt wird. Je nach Zeit biete ich auch Führungen für Gruppen und Einzelpersonen an.

Das Wetter ist derzeit sprunghaft. Was, wenn es während der ganzen Woche regnet?

Dann werden wir den Kohlemeiler trotzdem machen. Wenn es nicht grad «strützt», ist das kein Problem. Die Köhlerei kann immer stattfinden. Man muss sich halt entsprechend anziehen.

Wie gross wird der Kohlemeiler in Beromünster?

Die Grösse ist immer eine Frage der Zeit und des Projekts. In Beromünster machen wir einen Kohlemeiler, der fünf Ster gross ist.

Welches Holz wird verwendet?

Wir verwenden Buche, die hat den besten Brennwert, was für Grillkohle optimal ist. Das Holz stammt aus der Region und wurde zwei Jahre getrocknet.

Ist Ihre Arbeit für die Zuschauer gefährlich? Gibt es Verhaltensregeln?

Nein, für die Besucher besteht keine Gefahr. Man muss einfach schauen, wo man steht, wegen des Rauchs. Regeln braucht es da nicht.

Und für Sie? Ist das gefährlich?

Wir haben etwa 500 Grad Hitze im Innern des Meilers. Darüber haben wir einen 20 Zentimeter dicken Löschmantel. Wenn man alles richtig macht, ist das Köhlern nicht gefährlich. Es ist aber sehr wichtig, dass ich während des Prozesses dabei bin und alle zwei Stunden den Meiler kontrolliere – auch in der Nacht – und regelmässig Brennmaterial nachgebe. Ich weiss, was passieren könnte.

Sie sind also Tag und Nacht da?

Genau. In der Nacht heisst es alle zwei Stunden Wecker richten, etwas schlafen, zum Kohlemeiler schauen und dann wieder Wecker richten.

Alle zwei Stunden aufstehen? Ich würde verschlafen. Was ist Ihr Trick?

Ich sehe das wie ein Sportler, der sich mental auf sein Ziel vorbereitet. Für mich war das Aufstehen von Anfang an kein Problem, meine innere Uhr weckt mich meist noch vor dem Wecker. Ich war vom ersten Projekt an auf mich alleine gestellt. Ein Scheitern konnte ich mir nicht leisten.

Da kommt der Schlaf sicher zu kurz. Wie oft leben und arbeiten Sie so?

In der Saison von Frühling bis Herbst habe ich zwischen vier und sechs solche Projekte. Je nach Grösse des Mei-



«Es braucht Kraft und Kondition», so Doris Wicki über das alte Handwerk der Köhlerei. (Bild: Simon Meyer)

lers kann die Arbeit daran bis drei Wochen dauern. In den Wintermonaten arbeite ich im Gastrobereich.

Und am Ende wird eine Woche durchgeschlafen?

Ich bin relativ schnell erholt – aber die erste Nacht wieder durchzuschlafen, ist schon schön.

Sie sind in der Schweiz die einzige Frau, die dieses vom Aussterben bedrohte Handwerk noch ausübt. Wie kamen Sie dazu?

Ich bin auf einem Bergbauernhof im Bramboden, der Gemeinde Romoos, aufgewachsen. Mein Vater hat 1977 als Nebenerwerb mit der Köhlerei begonnen. Es ist ihm gelungen, die Glut meinen drei Brüdern und mir weiterzugeben. Die Familie Wicki hatte immer wieder Anfragen, das uralte mystische Handwerk auch auswärts zu zeigen. Seit 2004 betreue ich diese Köhlerprojekte, weil es meinen Brüdern zeitlich nicht mehr möglich ist.

Welche Eigenschaften braucht ein guter Köhler, eine gute Köhlerin?

Es braucht vor allem Kraft und Kondition. Man darf nicht zimperlich sein, denn die Arbeit ist recht anstrengend. Man sollte mit wenig Schlaf auskommen und man sollte sich getrauen, in der Nacht alleine mit dem Meiler zu sein.

Wochenlang nur Sie, die Natur und das heisse Ungetüm. Entwickelt man da eine besondere Beziehung zum Holzkohlemeiler?

Absolut. Das Köhlern ist eine Gefühlssache. Jeder Meiler funktioniert wieder anders. Ich spüre, was sich im Meiler in zwei Stunden verändert.

Was ist Ihr persönlicher Höhepunkt im ganzen Prozess?

Es ist alles spannend vom Anfang bis zum Schluss. Der Höhepunkt ist sicher der Schluss, wenn wir den Meiler aufmachen und die Kohle ernten.

Kommt es dann auch zu Überraschungen, wenn der Kohlemeiler aufgemacht wird?

Das gibt es. Es kann sein, dass nicht alles ganz verkohlt ist. Wenn es nur angekohlt ist, nennen wir das «Bränd». Wir können die «Bränd» dann aber beim nächsten Kohlemeiler wieder verwenden. Wenn wir hingegen zu lange warten, kann es sein, dass die Kohle verbrannt ist.

Was passiert am Ende?

Am Schluss werden alle Löcher des

Meilers zugeklopft und mit einer Plastikfolie abgedeckt. So lassen wir den Meiler für eine Woche auskühlen. Die Folie verhindert die Sauerstoffzufuhr, was den Verkohlungsprozess stoppt.

Wie schwierig ist die Arbeit als Frau in diesem männerdominierten Handwerk? Mussten Sie auch um Ihre Stellung kämpfen?

Bisher hatte ich als Frau bei meinen Köhler-Projekten nie Probleme deswegen. Ich werde ja gebeten, zu kommen, das ist völlig freiwillig.

In all den Jahren scheint die Köhlerei bei Ihnen noch immer eine Faszination auszuüben. Woher kommt diese Leidenschaft?

Die Köhlerei ist ein immaterielles Kulturgut. Es ist das alte Handwerk der Kohleproduktion. Ohne die Kohle wäre die industrielle Revolution nicht passiert. Die Köhlerei hatte im 17. und 18. Jahrhundert für die Industrie eine grosse Bedeutung, etwa bei der Eisenbahn, die so betrieben wurde. Dann löste die Steinkohle die Holzkohle langsam ab. Während des Zweiten Weltkriegs, als die Grenzen zu waren und man keine Steinkohle hatte, gewann die Köhlerei wieder an Bedeutung. Seither wird im Napfgebiet geköhlt. Nach dem Krieg wurden die Eisengessereien beliefert, bis dann 1985 die Meldung kam, dass die Öfen geschlossen werden.

Ein Todesstoss für die Branche?

Ja. Man hatte auf einen Schlag keinen Absatz mehr. Dank Otto Ineichen konnte die Köhlerei weiterexistieren. Er garantierte die Abnahme der Holzkohle aus Romoos. Bis heute wird diese im Otto's verkauft, der somit das Handwerk grosszügig unterstützt.

Kann man vom Köhlern leben?

Nein. Vom Köhlern kann heute niemand mehr leben. Der Aufwand lässt sich nicht mit den Einnahmen in Einklang bringen. Die Köhler aus Romoos betreiben die Köhlerei im Nebenerwerb.

Wenn Sie in die Zukunft blicken, wie steht es um das Handwerk? Ist die Köhlerei vom Aussterben bedroht?

Das Handwerk wird gepflegt. Es gibt internationale Köhlertreffen, die alle zwei Jahre stattfinden – insofern glaube ich nicht, dass das Handwerk vom Aussterben bedroht ist. Aber ich glaube auch nicht, dass es wieder aufblüht. Dafür ist der

Aufwand im Verhältnis zum Ertrag zu hoch.

Wo sehen Sie die Köhlerei in 100 Jahren?

Wir hoffen, dass das Handwerk überlebt. Wir beim Europäischen Köhlerverband sind aktuell bestrebt, dass die Köhlerei in die Liste der UNESCO-Weltkulturerbe aufgenommen wird.

Sie haben das letzte Wort. Was liegt Ihnen noch auf der Zunge?

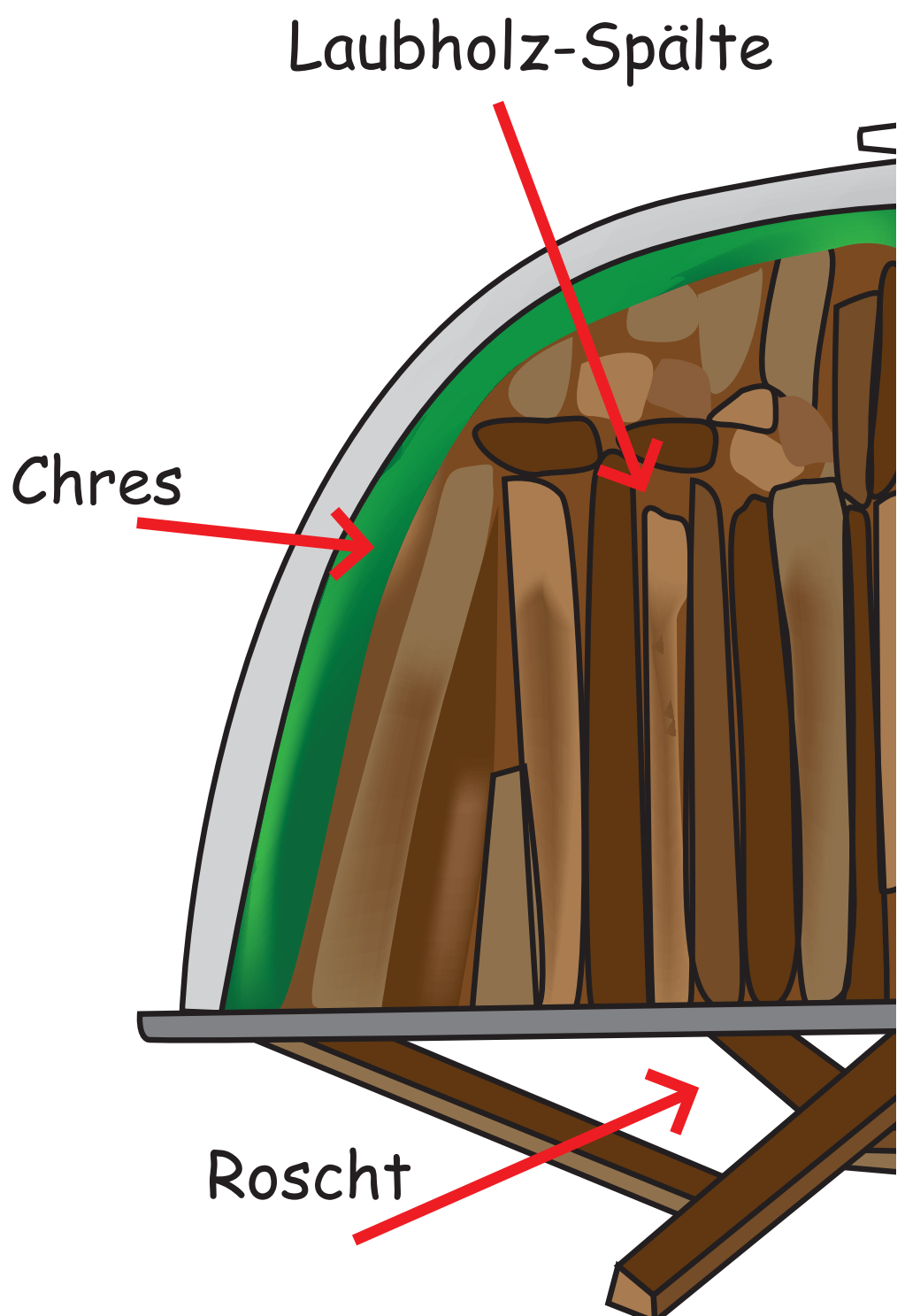
Was immer viele interessiert ist die

«Löschi», also die oberste schwarze Schicht, die den Kohlemeiler luft- und wasserdicht verschliesst. Diese besteht aus Kohlestaub und kleinen Kohlenstücken. Ohne die «Löschi» kann man kein Projekt realisieren und man hat sie nicht einfach so. Die «Löschi» stammt von unseren Vorfahren. Wir haben diese vom alten Kohlplatz im Drachslis ausgegraben. Am Ende nehme ich die «Löschi» dann wieder mit und verwende diese für den nächsten Meiler.

Interview: Sandro Portmann

Zur Person

Doris Wicki ist im Bramboden (Gemeinde Romoos) in einer Köhlerfamilie aufgewachsen. Hier kennen noch acht Landwirte das alte Handwerk und betreiben im Nebenerwerb die Köhlerei, also die Produktion von Holzkohle. Bis heute hat die Köhlerei in der Schweiz nur in dieser Region überlebt. Doris Wicki ist die einzige Köhlerin. Sie hat 2004 das mystische, sagenumwobene Handwerk vom Vater und den Brüdern gelernt und reist seither als Eventköhlerin durch die Schweiz und Europa. Als Botschafterin des alten Handwerks will sie der interessierten Bevölkerung die Köhlerei näherbringen. Von Frühling bis Herbst betreibt sie vier bis sechs Kohlemeiler, je nach Grösse betreut sie diese bis zu drei Wochen Tag und Nacht. In den Wintermonaten arbeitet sie im Gastrobereich. Seit 2006 ist Doris Wicki aktiv im Europäischen Köhlerverband e.V. und wurde kürzlich zur Vizepräsidentin gewählt. Zu sehen ist sie auch im ausgezeichneten Dokfilm «Köhlermächte». Der Auftritt in Beromünster ist aber auch für sie eine Besonderheit. «Der Kohlemeiler in Beromünster ist mein erstes Projekt im Kanton Luzern», freut sie sich.



Beromünster

Eventköhlerei: Hautnah das Köhlern erleben

Das uralte Handwerk der Köhlerei kommt nach Beromünster! Vom 9. bis 18. Mai wird die Köhlerin Doris Wicki in Beromünster auf dem Parkplatz Bachheim einen Holzkohlemeiler aufbauen und betreiben.

(Eins.) Was sonst nur in den waldigen Tälern des Napfgebiets zu sehen ist, kann man im Mai in Beromünster hautnah miterleben. Die beiden Kulturveranstalter Löffelburg und Kulturfläck Beromünster organisieren gemeinsam die Köhler-Woche Beromünster, an der die einzige Köhlerin der Schweiz, Doris Wicki, einen Holzkohlemeiler betreiben wird. Vom 9. bis 18. Mai kann nicht nur der Aufbau eines Holzkohlemeilers, sondern auch dessen Betrieb mit allen Sinnen mitverfolgt werden – vom dumpfen Aufeinanderschlagen der Holzspalten beim Aufstellen über den Duft von Tannenreisig und

Programm:

9. bis

11. Mai: Aufstellen des Meilers

9. Mai: 19.30 Uhr, Dolderkeller: Vernissage Fotoausstellung «Die Köhler am Napf» von Simon Meyer

11. Mai: ab 15 Uhr: Schmieden mit Michi Aeschmann, mittelalterliche Suppe mit Abenteuer Zeitreisen, Entzünden des Meilers

12. Mai: (Muttertag), nachmittags: Kaffee und Kuchen

16. Mai: 20 Uhr, Stiftstheater: Dokumentarfilm «Köhlernächte»

17. Mai: ab 20 Uhr: «Brennparty» und «Irish Folk Session»

Programmdetails sind unter loeffelburg.ch abrufbar.



Ein fünf Ster grosser Holzkohlemeiler ist der Höhepunkt der Köhler-Woche in Beromünster.

(Bild: Simon Meyer)

Rauch bis zum Sprühen der Funken beim spektakulären Ausbrennen des Meilers.

Die Köhler-Woche Beromünster wird begleitet von einer Fotoausstellung im Dolderkeller mit Bildern des Fotografen Simon Meyer aus seiner Langzeitdokumentation «Die Köhler am

Napf», Vernissage ist am Donnerstag, 9. Mai, um 19.30 Uhr. Damit am 11. Mai beim Anzünden des Meilers niemand frieren muss, zeigt am Nachmittag der Beromünsterer Schmied Michi Aeschmann sein Handwerk und es wird nach mittelalterlicher Manier Suppe über dem Feuer ge-

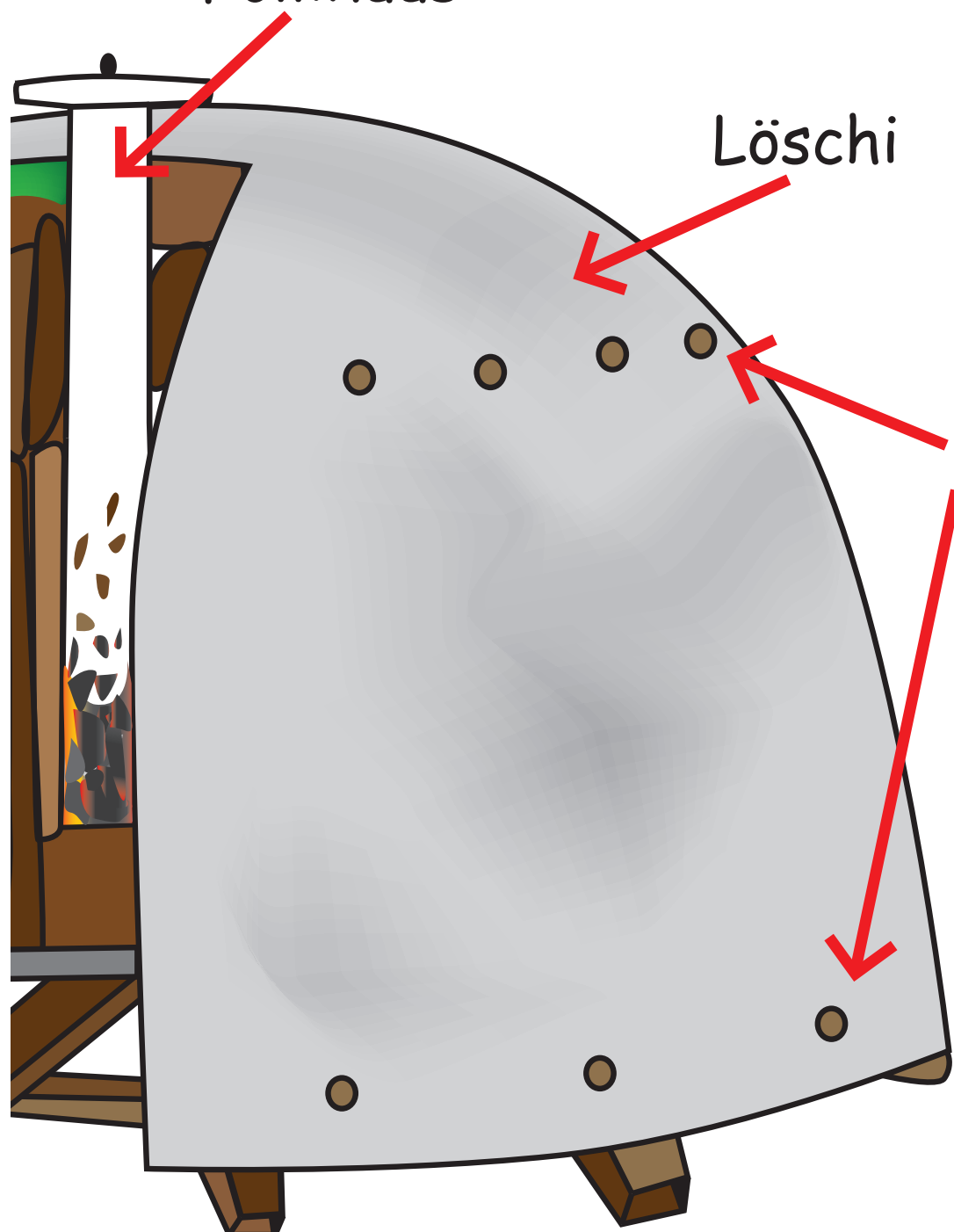
kocht. Am 16. Mai um 20 Uhr läuft im Stiftstheater der Dokumentarfilm «Köhlernächte». Am Abend des 17. Mai bis in die Nacht hinein findet schliesslich das Ausbrennen des Meilers statt, begleitet von einer «Traditional Irish Folk Session» und «Brennparty». Der Holzkohlemeiler

ist vom 9. bis 18. Mai jeweils von 9 bis 23 Uhr für interessierte Besucher zugänglich, mittags und abends mit Barbetrieb. Die Köhlerin Doris Wicki steht während der Köhler-Woche in Beromünster für Fragen rund um die Köhlerei in Europa gern zur Verfügung.

Föllihuus

Löschi

Zuglöcher



Köhlern: So funktioniert das Handwerk

Die Köhlerei erlebte während der Industrialisierung ihre Blütezeit. Dampfmaschinen waren auf die Holzkohle angewiesen. Aber wie funktioniert ein Holzkohlemeiler?

Nicht mehr viele kennen die Geheimnisse der Köhlerei. Nur eine Handvoll Landwirte im Bramboden, Gemeinde Romoos, leben das uralte Handwerk, um im Nebenerwerb Holzkohle herzustellen. Dazu braucht es einen Holzkohlemeiler, der mit viel Geschick in der Form einer Halbkugel gebaut wird.

Herzstück des Meilers ist das «Föllihuus». Dieser Schacht heisst so, weil hier später die Glut eingefüllt wird. Um das «Föllihuus» werden nun **Laubholz-Spälte** aufgeschichtet. Meist wird dafür Buchenholz verwendet, weil dieses einen hohen Brennwert hat. Die Scheite werden aufrecht zu einem Ring angelegt. Die unebenen Stellen werden mit Kleinholz aufgefüllt. Für einen grossen Meiler braucht es bis zu 120 Ster Holz. In Beromünster steht ein vergleichsweise kleiner Meiler mit fünf Ster Holz. Für den nötigen Luftzug braucht es am Boden einen «Roscht». Dazu werden sternförmig Holzscheite auf den Boden des Meilers gelegt. Dann wird der Meiler mit «Chres», manchmal auch mit Moos oder Lehm, verschlossen. Dabei wird darauf geachtet, dass die Tannäste möglichst dicht aneinander liegen. Besonders wichtig: Am Schluss bedeckt eine rund 20 Zentimeter dicke Schicht, die sogenannte «Löschi», den Meiler und verschliesst ihn luftdicht. Der «Löschimantel» ist ein Gemisch aus Kohlenstaub und Erde. Die «Löschi» wird jeweils vom

einen Meiler zum nächsten übernommen. Zur Sicherung des Meilers dienen Holzspälte, die im Abstand von einem Meter an der Seitenwand aufgestellt und mit Draht zusammengebunden werden. Am Fuss des Meilers werden mehrere **Zuglöcher** gestochen.

Dann folgt der Höhepunkt, das Anzünden des Holzkohlemeilers. Durch das «Föllihuus» schüttet der Köhler oder die Köhlerin glühende Holzkohle und dörres Holz hinein. Dann wird die Öffnung mit einem Deckel geschlossen. Die Verkohlungs beginnt und dehnt sich langsam vom Kern nach Aussen. Die Glut dringt ins Holz und verdampft das Wasser und andere feuchte Teile. Im Meiler darf das Holz nicht brennen, sondern nur verkohlen. Durch die kleinen Zuglöcher wird der Dampf herausgelassen. Dies ist die strengste Zeit für den Köhler. Alle zwei Stunden – Tag und Nacht – ist der Köhler auf den Beinen und stopft da ein paar Löcher, sticht hier neue und reguliert so die Hitze im Meiler. Es wird Kohle nachgeschüttet, die Löschi angefeuchtet. Je nach Grösse kann die Verkohlungs bis drei Wochen dauern. An der Farbe des entweichenden Rauchs erkennt man übrigens, ob die Verkohlungs vollendet ist. Ist der Rauch weiss, ist das Holz noch nicht verkohlt, ist er hell, fast durchsichtig und bläulich, ist das Holz verkohlt. Dann wird der Meiler aufgemacht und verschlossen. Am Schluss werden alle Löcher des Meilers zugeklopft und mit einer Plastikfolie abgedeckt. Während einer Woche lässt man den Meiler auskühlen. Die Folie verhindert die Sauerstoffzufuhr, was den Verkohlungsprozess stoppt.